

GROUPEMENT EST		Session 2005		Code examen	Tirages
Sujet : CAP Employé de vente spécialisé					A
Epreuve : Option A – Travaux professionnels liés aux produits alimentaires					L
Coefficient : 6		Durée : 1H30	Feuillet : 8/15		R

DOCUMENT 6

LES TEMPERATURES DE CONSERVATION DES ALIMENTS SUR LES MEUBLES DE PRESENTATION DES MAGASINS

Ces températures sont fixées par la réglementation.



+2°, +4°, +8°, -18°, -15°, +63°C (valeurs exprimées en Celsius).

Entre 0°C et + 2°C

Les poissons, crustacés, mollusques autres que vivants, doivent être mis en vente entre 0°C et + 2°C et présentés sur glace fondante.

+4°C au maximum

Les aliments non stables, très périssables et dont l'absence de maîtrise de la température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur, tels les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées, les fonds de sauce, les abats, les volailles, les lapins, les découpes de viande, les produits de la pêche fumés (saumon par exemple), ou saumurés, les crèmes, pâtisseries à la crème, le lait cru, les produits frais au lait cru, les crèmes Chantilly, les fromages découpés ou râpés, les végétaux crus prédécoupés (appelés "la 4ème gamme"), les jus de fruits ou de légumes crus (pH supérieur à 4,5), mais aussi tous les produits décongelés et certains aliments proposés en distributeur automatique, doivent être mis en vente à une température de + 4 au maximum

+ 8°C au maximum

Les aliments périssables et dont l'absence de maîtrise de la température peut générer un risque microbien moins immédiat pour le consommateur, tels les produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, les desserts lactés, les beurres et matières grasses, les desserts non stables à base de viande tranchée, doivent être mis en vente à une température de + 8° maximum.

- 18°C

Les glaces, les crèmes glacées, les sorbets et tous les aliments surgelés doivent être mis en vente à une température de - 18°C.

- 15°C

Les aliments congelés doivent être mis en vente à une température de - 15°C.

+ 63°C

Les plats cuisinés "chauds" doivent être mis en vente à une température supérieure à + 63°C.

GROUPEMENT EST		Session 2005		Code examen	Tirages
Sujet : CAP Employé de vente spécialisé					A
Epreuve : Option A – Travaux professionnels liés aux produits alimentaires					L
Coefficient : 6	Durée : 1H30	Feuillelet : 9/15	R		

DOCUMENT 7

Une vérification minutieuse de la chaîne du froid

Principal sujet de préoccupation, le respect de la chaîne du froid, surtout en ces temps de crise alimentaire. Munis d'une sonde, les contrôleurs vérifient la température au cœur du produit.

Les surgelés dont l'emballage est perforé ne sont remboursés, par l'administration, que dans le cas où la température est conforme. Un thermomètre doit, par ailleurs, être visible et en état de fonctionner.

Le contrôleur peut, en outre, réclamer l'historique des relevés des températures de chaque meuble frigorifique, ainsi que les séquences de dégivrage. Gare aux distributeurs dans l'impossibilité de le présenter ou dont les relevés sont toujours identiques !

La vérification de la propreté est un autre grand classique. Selon l'arrêté du 9 mai 1995, « les locaux doivent être propres et en bon état d'entretien ». Les agents n'hésitent pas à expliquer aux chefs de rayon les dangers d'une contamination bactérienne, à vérifier s'ils respectent les règles classiques d'hygiène. Et surtout s'ils ont la possibilité de les respecter : peuvent-ils se laver les mains en sortant des toilettes ?

Les contrôleurs ne se contentent pas d'inspecter la propreté de l'établissement, les produits retiennent aussi toute leur attention. Les dates limites de consommation sont contrôlées. Par ailleurs, le distributeur a l'obligation de conserver l'étiquetage des produits dont on a retiré l'emballage. La raison : en permettre la traçabilité.

Autre contrôle : le tarage des balances, qui doivent indiquer à vide un poids négatif. En cas d'infraction à cette règle, les agents peuvent évaluer le poids économique en examinant la comptabilité. Et la sanction qui en découle peut être lourde ! Mieux vaut donc être vigilant

Christine Riste

L.S.A N° de parution : 1682 le 22/06/2000 extrait

DOCUMENT 8

Composition quantitative de l'œuf. (EN POURCENTAGE)

Constituants alimentaires	Œuf entier	Blanc	Jaune
Eau	74,1	87,3	50
Protides	12,9	11,1	16,1
Lipides	11,2	0,2	31,9
Glucides	0,7	0,7	0,3
minéraux	1,1	0,7	1,7

GROUPEMENT EST		Session 2005		Code examen	Tirages
Sujet : CAP Employé de vente spécialisé					A
Epreuve : Option A – Travaux professionnels liés aux produits alimentaires					L
Coefficient : 6	Durée : 1H30	Feuillet : 10/15			R

ANNEXE 1 : Le circuit de distribution

Le supermarché MAGALI est un :

- PRODUCTEUR
- GROSSISTE
- DETAILLANT
- CONSOMMATEUR

Justifiez votre réponse :

ANNEXE 2 : Méthodes de vente

•

•

ANNEXE 3 : Assortiment du magasin

- L'assortiment est large et profond.
- L'assortiment est large et peu profond.
- L'assortiment est étroit et profond.
- L'assortiment est étroit et peu profond.

GROUPEMENT EST		Session 2005		Code examen	Tirages
Sujet : CAP Employé de vente spécialisé					A
Epreuve : Option A – Travaux professionnels liés aux produits alimentaires					L
Coefficient : 6	Durée : 1H30	Feuillet : 11/15	R		

ANNEXE 4 : Logos

AGRICULTURE BIOLOGIQUE	LABEL ROUGE	A.O.C.	ATOUT QUALITE CERTIFIE
Définition n°	Définition n°	Définition n°	Définition n°

ANNEXE 5 : Entête du bon de livraison

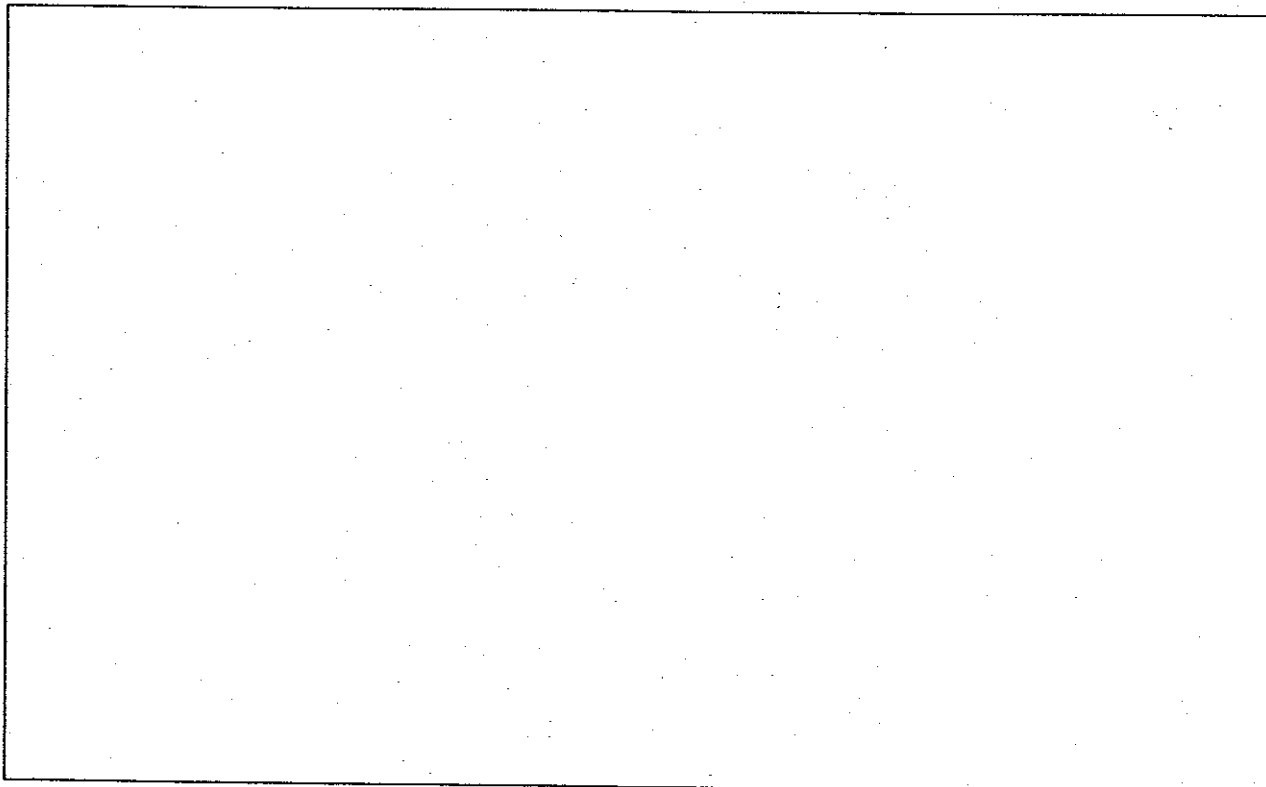
Expéditeur :	BON DE LIVRAISON	
	N°	Du.....
	Commande n° :	
Destinataire :		
Mode de transport :	Conditions de paiement : <input type="checkbox"/> A la livraison <input type="checkbox"/> Règlement 30 jours <input type="checkbox"/> Règlement 60 jours	

GROUPEMENT EST		Session 2005		Code examen	Tirages
Sujet : CAP Employé de vente spécialisé					A
Epreuve : Option A – Travaux professionnels liés aux produits alimentaires					L
Coefficient : 6	Durée : 1H30	Feuillelet : 12/15			R

ANNEXE 6 : Fiche d'anomalies

Références produits	Erreurs relevées	Solutions à envisager

ANNEXE 7 : Pancarte du filet de 2,5 kg



GROUPEMENT EST		Session 2005		Code examen	Tirages
Sujet : CAP Employé de vente spécialisé					A
Épreuve : Option A – Travaux professionnels liés aux produits alimentaires					L
Coefficient : 6		Durée : 1H30	Feuillet : 13/15		R

ANNEXE 8

PRODUITS	RAYONS	TEMPERATURE A RESPECTER EN RAYON
PAELLA prête à consommer et maintenue au chaud	Charcuterie-Traiteur traditionnel	
CREVETTES	Marée	
BATONNETS DE SORBETS	Surgelés	
CAMEMBERT AU LAIT PASTEURISE	B.O.F.	
SALADE PRE-EMBALLÉE	4 ^{ème} Gamme	
SANDWICH sous boîte plastique	Traiteur Libre Service	

GROUPEMENT EST		Session 2005	Code examen	Tirages
Sujet : CAP Employé de vente spécialisé				A
Epreuve : Option A – Travaux professionnels liés aux produits alimentaires				L
Coefficient : 6	Durée : 1H30	Feuillet : 14/15		R

ANNEXE 9

Photographie n°1



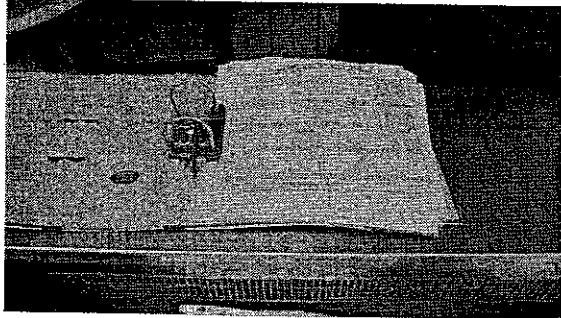
Contrôle effectué:

Photographie n°2



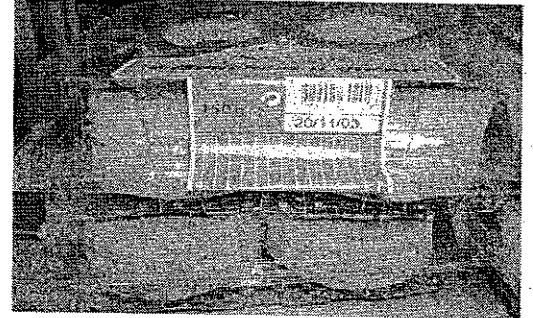
Contrôle effectué:

Photographie n°3



Contrôle effectué :

photographie n°4



Contrôle effectué :

Photographie n°5



Contrôle effectué:

GROUPEMENT EST		Session 2005		Code examen	Tirages
Sujet : CAP Employé de vente spécialisé					A
Epreuve : Option A – Travaux professionnels liés aux produits alimentaires					L
Coefficient : 6	Durée : 1H30	Feuillet : 15/15	R		

ANNEXE 10

Etapes	Produits	Techniques
Pré-nettoyage		•
Nettoyage/Désinfection	•	• • •
Rinçage	•	•